Erscheint
wöchentlich zweimal (Mittwoch und Sonnabend)
in Stärke von 1—1½ Bogen.
Vierteljährlicher Pränumerationspreis 1 Thlr. 6 Sgr.
Zu beziehen
durch alle Buchhandlungen und Post-Anstalten
des In- und Auslandes.

Schlesische Landwirthschaftliche Zeitung.

Inseraten-Annahme
in Breslau: die Expedition, Herrenstr. 20, die Verlagshandlung Tauentzienplatz 7, sowie sämmtliche Annoncen-Bureaus. Berlin: Rudolf Mosse, Haasenstein & Vogler, H. Albrecht, A. Retemeyer. Frankfurt a. M.: Haasenstein & Vogler, Daube & Comp. Hamburg: Haasenstein & Vogler. Leipzig: Haasenstein & Vogler, Carl Schüßler.
Insertions-Gebühr für die Spaltzeile oder deren Raum 2 Sgr.

Organ der Gesammt-Landwirthschaft.

Redigirt von R. Tamme.

Nr. 61. Fünfzehnter Jahrgang. — Verlag von Eduard Trewendt in Breslau. 16. December 1874.

Inhalts-Uebersicht.

Streifereien auf dem Gebiete der Agriculturchemie.

(Original.)
(Fortsetzung.)

VIII.

Wie schon früher gesagt, mein Freund, ist der Kiesel (Silicium) das einzige in unser Gebiet übergreifende Nichtmetall, welches, in Folge seiner Eigenschaft, mit einigen Basen glasähnliche, amorphe Verbindungen einzugehen, in die Gruppe der Hyalogenen oder Glaserzeuger eingereiht werden muß. Was sein Vorkommen in der Natur anbetrifft, so ist dasselbe weit verbreitet; er tritt nicht allein als ein sehr häufiger Repräsentant des Mineralreiches auf, auch in dem Pflanzen- und Thierreiche läßt er sich in größeren oder geringeren Mengen überall nachweisen, freilich nie, weder hier noch dort, in freiem Zustande, sondern stets mit Sanerstoff chemisch verbunden als Kieselsäure oder Kieselerde. Als solche bildet der Kiesel einen der wesentlicheren Bestandtheile unserer Erde, denn mit wenig Ausnahmen, mein Freund, ist kein Stein und in Folge dessen auch keine Erde, denn, wie ich Dir später noch zeigen werde, sind ja die Steine die Ursprungsquellen aller Erdarten, in denen nicht Kieselsäure, sei es in ihrem freien Zustaude, sei es in ihren Verbindungen enthalten wäre. Der Bergkrystall, der Amethyst, der Onyx und viele andere Edelsteine, der Feuerstein, die verschiedenartigen Quarz- und Sandsteine, der Kieselstein, der lose Sand — alle bestehen trotz ihrer verschiedenartigsten Eigenschaften und ihres verschiedenartigsten Aussehens doch im Grunde genommen nur aus mehr oder weniger reiner Kieselsäure. Weniger verbreitet als im Mineralreiche tritt der Kiesel in dem Pflanzenreiche auf; daß ihm hier wirklich ein in seinen Grenzen für die Vegetation gewisser Pflanzen ungemein wichtiger Bereich von der Natur angewiesen ist, beweisen Dir einmal, mein Freund, verschiedene schwer zu vertilgende Unkräuter (Schachtelhalm, Scheuerkraut 2c.), welche so viel Kieselsäure enthalten, daß sie, wie bekannt, zum Poliren des Holzes, zum Putzen von Glas und Metall viefach angewandt werden, dann aber auch aus der Reihe unserer Culturgewächse die sogen. Kieselpflanzen — Cerealien und Gramineen — welche ihre Steifigkeit vor allem ihrem Kieselsäuregehalte verdanken. Uebrigens tritt Dir die Kieselsäure in allen Pflanzen entgegen, wenn auch nicht überall in so vorherrschenden Mengen, als bei den soeben erwähnten Pflanzengruppen.

Das engste Gebiet ist dem Kiesel in dem Thierreiche angewiesen; läßt er sich hier auch verhältnißmäßig häufig bei den niedrigsten Thierarten nachweisen — die Gehäuse vieler Infusorien bestehen hauptsächlich aus Kieselsäure — bei den höher organisirten Thieren, welche uns hier ja allein interessiren, mein Freund, tritt er nur in Spuren auf. Seinen Hauptsitz findet er bei diesen, freilich stets nur in verschwindenden Mengen, in den äußersten Spitzen der Körper, d. h. in den Haaren, in der Wolle und in den Federn.

Der Kiesel, welcher, wie schon gesagt, in reinem Zustande nie in der Natur vorkommt, läßt sich künstlich aus seinen Verbindungen auf verschiedenen Wegen gewinnen, aber stets nur mit großen Schwierigkeiten; je nach der Art des Darstellungsprocesses bildet er ein dunkelbraunes Pulver, welches bei dem Erhitzen an der Luft leicht zu Kieselsäure verbrennt, oder metallglänzende, undurchsichtige, schwarzgraue, krystallinische Blättchen; in letzterer Gestalt kann er, weil härter als Glas, zum Schneiden desselben benutzt werdeu. An und für sich hat der Kiesel keine Wichtigkeit für uns; wichtig ist er nur als Radical der für uns unentbehrlichen Kieselsäure, seiner einzigen Verbindung mit Sauerstoff. Mag dieselbe natürlich vorkommen oder künstlich dargestellt worden sein, stets besteht sie aus 1 Aequivalent Kiesel und 3 Aequivalenten Sauerstoff (SiO_3). Daß dieselbe in verschiedenen Formen natürlich vorkommend einen der wesentlichsten Bestandtheile unseres Erdballes ausmacht, habe ich Dir schon oben geschrieben, mein Freund; künstlich dargestellt durch Zersetzung irgend einer ihrer Verbindungen vermittelst einer stärkeren Säure und nachherigem Glühen des gallertförmigen Zersetzungsrückstandes bildet sie ein weißes, glasartiges Pulver — in beiden Fällen ist sie in Wasser vollständig unlöslich. Wie ist eine Aufnahme der unlöslichen Kieselsäure durch die Pflanzen, welche ihre Nahrung doch nur in gelöster Form aufzunehmen im Stande sind, möglich? wirst Du fragen, mein Freund. Darin, daß die Natur der Kieselsäure das Vermögen gegeben hat, mit anderen Körpern mehr oder weniger lösliche Verbindungen einzugehen, findest Du die Antwort auf Deine Frage. Zunächst ist wohl die wichtigste dieser Verbindungen das Kieselsäurehydrat, eine, sei es gallertförmig, sei es in Gestalt eines weißen Pulvers auftretende chemische Vereinigung der unlöslichen Kieselsäure und Wasser. Uebrigens ist im Gegensatz zu anderen Hydraten diese Vereinigung nur eine sehr lockere, da schon bei wenig erhöhter Temperatur eine Trennung der beiden vereinigten Körper stattfindet; das Hydratwasser verdunstet, und mit dem Verluste desselben verwandelt sich die erst lösliche Kieselsäure wieder in ihre unlösliche Modification. Die künstliche Darstellung dieses Hydrates basirt, wie schon oben gesagt, auf der Zersetzung irgend einer Verbindung der Kieselsäure vermittelst einer stärkeren Säure; natürlich bildet es sich stets, wenn auch nur in geringeren Mengen, bei der Verwitterung der kieselhaltigen Steine und Erden. An und für sich ist Kieselsäurehydrat in reinem Wasser nur wenig löslich, seine Löslichkeit im Wasser vergrößert sich jedoch, sobald das betreffende Wasser kohlensäurehaltig ist oder bei Gegenwart von kohlensauren resp. ätzenden Alkalien (Kali- und Natronlauge). Gerade mit Rücksicht auf die Löslichkeit der Kieselsäure führt eine gründliche Bearbeitung unserer Aecker segensreiche Folgen mit sich, mein Freund. Je gewissenhafter und je gründlicher Du Deine Aecker bearbeitest, um so mehr setzest Du, abgesehen von ihren anderen Bestandtheilen, die darin enthaltene unlösliche Kieselsäure den atmosphärischen Einflüssen aus, Einflüsse, welche das Verwittern derselben und damit ihre Ueberführung in die lösliche Modification bedingen.

Von größerer Wichtigkeit als das reine Kieselsäurehydrat sind für die Pflanzenernährung die in allen Bodenarten ohne Ausnahme in größeren oder geringeren Mengen vorkommenden sogenannten Silicate, d. h. die Verbindungen des Hydrates mit gewissen Basen (vorzüglich Alkalien und Erden), durch welche den Pflanzen theils direct, theils in ihren Zersetzungsproducten wichtige Nahrungsstoffe zugeführt werden. Es ist nämlich eine nicht zu unterschätzende Eigenschaft dieser Silicate, daß in ihnen dem Kieselsäurehydrat, welches in der Hitze gegen alle anderen Säuren unempfindlich ist, bei gewöhnlicher Temperatur eine so geringe Verwandtschaftskraft zukommt, daß selbst die in der Luft enthaltene Kohlensäure im Stande ist, sie aus ihren Verbindungen auszutreiben; die für die Pflanzenernährung ungemein wichtigen Endproducte dieses Processes sind, abgesehen von anderen nebensächlicheren entstehenden Verbindungen, einerseits das im Wasser, vor allem in kohlensäurehaltigem, mehr oder weniger leicht lösliche freie Kieselsäurehydrat, andererseits aber leicht lösliche kohlensaure Salze. Hauptsächlich auf dieser Zersetzbarkeit der Silicate an der atmosphärischen Luft, bedingt sowohl durch chemische Einflüsse, als auch durch die durch die ununterbrochen wirkenden Temperaturschwankungen hervorgerufenen mechanischen Einflüsse, beruht, wie ich Dir später noch genauer zeigen werde, mein Freund, die beständige Neubildung fruchtbarer Ackererden. Es ist natürlich, daß diese Neubildung nicht unter allen Umständeu eine gleichmäßige sein kann; nicht allein die chemische Zusammensetzung der zu zersetzenden Silicate, sondern auch ihre physikalischen Eigenschaften üben einen wesentlichen Einfluß auf ihre Zersetzbarkeit aus. Im Allgemeinen gilt in der Hinsicht der Grundsatz, daß ein Silicat der Zersetzung um so leichter ausgesetzt ist und verhältnißmäßig um so mehr Pflanzennährstoffe liefert, je ärmer, und um so schwerer, je reicher dasselbe an Kieselsäure ist. Bedenkst Du, mein Freund, daß es hauptsächlich die basischen Bestandtheile der Silicate sind, auf welche die Kohlensäure und die atmosphärische Luft überhaupt zunächst einen Einfluß auszuüben im Stande sind und daß in kieselsäureärmeren Silicaten diese basischen Bestandtheile natürlich vorherrschend sein müssen, so wird Dir der erwähnte allgemeine Grundsatz leicht erklärlich sein. (Forts. folgt.)

Ist Deutschland im Stande, seinen Bedarf an Körnern und Fleisch selbst zu produciren?

(Original.)
(Fortsetzung.)

Deutschland hat noch 844 Qu.-Meilen oder 18,755,000 Morgen bisher unproductive Fläche, von der ein Theil — welcher Procentsatz ist nicht ersichtlich, da diese Fläche nicht in culturfähiges und wüstes Land geschieden ist — noch durch Entwässerungen, Bewässerungen und andere Meliorationen productiv gemacht werden kann; aber auch diese Fläche, und wenn wir den höchstmöglichsten Procentsatz als culturfähig annehmen, ist nicht geeignet, die Verhältnißzahlen auf die Länge der Zeit günstiger zu gestalten; vergrößerte Cultur, vermehrte Flächen zum Anbau von Cerealien uud zur Production von Fleisch können wohl den vergrößerten Import verzögern, ihn entbehrlich zu machen, sind sie nicht im Stande.

Die ländliche Bevölkerung vermehrt sich leider nicht; die stetig wachsende Genußsucht der Menschen, die Sucht, ein freieres ungebundeneres Leben führen zu können, treibt sie in die Städte, vermehrt dort die Einwohnerzahl aber auch in Schrecken erregender Weise das Proletariat. Das Mittel zur Abhilfe dieses Zustandes ist noch nicht gefunden, es wird erst gefunden werden, wenn das Feuer noch mehr als bisher auf die Nägel brennen wird. Es kann nur in dem Punkte gipfeln, das Leben auf dem Lande anziehender auch für die arbeitende Klasse zu machen; ob dies durch größere Zertheilung des Grund und Bodens, durch die Möglichkeit leichteren Erwerbes desselben, durch höhere Löhne, verbesserte Ernährung und auf der anderen Seite durch noch größeres Elend in den Städten erreicht werden kann und wird, darüber wollen wir uns heut den Kopf nicht zerbrechen. Die Geschichte des Einzelnen wie ganzer Völker geht ihren ruhigen steten Gang fort, sie ist unaufhaltsam; eine Aenderung, eine Entscheidung in kritischen Momenten allerdings hin und wieder überraschend.

Die Vermehrung der Bevölkerung ist eine stetige unaufhaltsame, und sie wird eine procentisch immer bedeutendere werden, je mehr bisher unbenützte Erdoberfläche cultivirt wird, und je mehr die Ursachen hinweggeräumt werden, welche verheerende Seuchen erzeugt, verheerende Kriege hervorgerufen haben. Verschwinden auch ganze Völkerstämme, ganze Racen, welche sich der Cultur nicht accommodiren wollen, der Ort, auf welchem sie gelebt haben, wird die Stätte der Niederlassung und Vermehrung ihrer Besieger. Anfänglich weitläufig wohnend, steht diesen mehr Land zur Verfügung, als sie zur Production eigener Bedürfnisse gebrauchen, und sie befinden sich in dem glücklichen Zustande, Producte aller Art verkaufen zu können, machen es somit anderen Ländern mit dicht gedrängter Bevölkerung möglich, ihren Mehrbedarf von ihnen beziehen zu können. Aber mit der eigenen Vermehrung ändert sich dieses Verhältniß und die Bevölkerung zieht den vorausgegangenen Pionnieren in immer fernere Gegenden nach, bis — allerdings erst nach tausenden von Jahren — das gesammte culturfähige Land in Anspruch genommen, die Erde nicht mehr wie heut 1400 Mill., sondern vielleicht zehnmal mehr Köpfe trägt, und jedes Land — wenn dann von getrennten Ländern noch die Rede ist — auf die Nahrung angewiesen, die zu produciren es selbst im Stande ist. Die Cultur wird dann eine andere sein müssen, und sie kann es auch sein, sie könnte es heut schon sein. Aber es wird noch viel mit den köstlichsten Dungstoffen geschwängertes Wasser in's Meer fließen müssen, ehe der Anfang damit gemacht werden wird. Noch brennt das Feuer nicht auf die Nägel, noch wissen wir, daß wir dasjenige, was uns fehlt, und was wir auf eigenem Grund und Boden zu produciren nicht im Stande sind, von außerhalb bekommen können, aber die Zeit kommt und muß kommen, wo wir gleich dem himmlischen Reiche in früherer Zeit auf uns selbst angewiesen sein werden. Die Noth macht erfinderisch; dies hat schon so mancher in seinem Leben erfahren, und Nothstände ganzer Völker haben Einrichtungen in's Leben gerufen, die sich schließlich als ein Segen für die gesammte Menschheit erwiesen haben. Wir erinnern hierbei nur an die rapide Einführung des allgemeinen Kartoffelbaues nach den beiden Hungerjahren 1770 und 1771. Was Belehrungen und Ermahnungen, was selbst der Zwang und die strengsten Gesetze wohlmeinender Regierungen und Herrscher nicht erreichen konnten, das ermöglichten die Nothstände zweier aufeinander folgender Hungerjahre.

Können wir, wie wir wohl einsehen müssen, nichts dagegen thun, daß sich die Bevölkerung der Erde in der angegebenen Art dermaleinst vermehren wird, müssen wir uns sogar sagen, daß wir durch größere Cultur diesen Zeitpunkt beschleunigen, so tritt trotz alledem die Nothwendigkeit an die Landwirthschaft heran, ihr Möglichstes zu thun, um es nach und nach dahin zu bringen, daß sie im Stande ist, die sich von Jahr zu Jahr vermehrende Bevölkerung des eigenen Landes zu ernähren, wenn möglich, aber noch Mehr-Producirtes abgeben zu können.

Die klimatischen und tellurischen Einflüsse sind von ungemeinem Einfluß auf die Production des Grund und Bodens. Das wird Niemand bestreiten, aber eine derartig verschiedeue Production, wie sie eine Tabelle in dem vorerwähnten Werke J. v. Kirchbach's uns vorführt, nach welcher

Japan	12	Schffl. pro Morgen über die Aussaat
England	10	" " " " " "
Sachsen	6,5	" " " " " "
Württemberg	5,3	" " " " " "
Bayern	3,6	" " " " " "
Oesterreich	3,4	" " " " " "
Preußen	3,2	" " " " " "
Gesammt-Deutschland	3,1	" " " " " "

producirt, beruht unmöglich allein auf diesen Einflüssen. Deutschland steht nach diesen statistischen Erhebungen auf der untersten Stufe der Production, und mögen sich diese Zahlen auch vielleicht in letzter Zeit etwas gehoben haben, sie geben als Verhältnißzahlen immerhin einen gewissen Anhalt zur Beurtheilung der verschiedenartigen Länder und ihrer Cultur resp. Culturfähigkeit. Daß Deutschland sich in Bezug seiner Production nie wird mit Japan messen, daß es durchschnittlich nie wird 12 Scheffel vom Morgen ernten, wollen wir als gewiß annehmen, aber 6 auch 8 Scheffel wird und muß es zu produciren lernen. Es wird es auch lernen, wenn man erst von allen Seiten die Bedeutung des Thaer'schen Satzes wird einsehen gelernt haben:

> „Unter allen Gegenständen der Staatswirthschaft ist die Versorgung des Volkes mit Lebensmitteln anerkannt die erste und wichtigste. Von ihr hängt Bevölkerung, jedes Gewerbe und das Vermögen des Staates ab. Ohne sie wäre Bevölkerung Zerstörung des Staates, jedes Gewerbe eine Quelle des Hungers und Reichthum die bitterste Armuth."

(Schluß folgt.)

Beitrag zur Butter- und Käsebereitung.

(Original.)

Sowohl die Quantität als die Qualität des der Butter zugefügten Salzes ist von großem Einfluß auf die Güte der Butter. Oft findet man in frisch gemachter Butter ganze Stücke Salzes; wird solche Butter älter, so bleibt ein Ranzigwerden nicht aus, denn das allmälig in der Butter sich auflösende Salz läßt zu viele unausgefüllte Räume frei. 17 bis 18 Gramm Salz sind sehr genügend für ein Kilo Butter. Viele Butterproducenten fügen eben so viel Zucker als Salz zur Butter, und man hat stets gefunden, daß der Wohlgeschmack der Butter dadurch erhöht wurde.

Gewöhnliches Salz enthält eine Menge bittere Theile, die den Geschmack der Butter benachtheiligen. Wenn man aber auf 5 bis 6 Kilo Salz 2 Liter kochenden Wassers gießt, und es während einiger Stunden mehrere Male tüchtig umrührt, und nach dieser Zeit durch ein feines Tuch die Flüssigkeit im Salze abseiht, so ist das im Tuche verbleibende Salz von allen Theilen befreit und zum Gebrauch in der Butter durchaus geeignet.

Das der Butter zugesetzte Salz soll durchaus fein gerieben sein.

Um sich eines gleichmäßigen Salzes zu vergewissern, sollte nur die eine Hälfte Salz auf einmal angewendet, die Butter aber angehäuft bis zum zweiten Tage fortgestellt werden, wo dann alles Salz oder alle wässerigen Theile, welche die Butter unterdeß ausgeschwitzt hat, abgegossen wird. Am zweiten Tage wird die andere Hälfte des Salzes zugesetzt.

Ein großer Vortheil des baldigen Einsalzens der Butter besteht darin, daß diese dadurch jene feste, glatte, wachsgleiche Textur erhält, welche ein charakteristisches Kennzeichen feiner Butter ist.

Beim Einschlagen der Butter, die längere Zeit aufbewahrt werden soll, muß man das Einlegen zu großer Stücke auf einmal vermeiden. Man schneide die Butter in kleinere Stücke und drücke jedes derselben fest an, wobei man namentlich darauf merkt, daß an den Rändern des Gefäßes keine hohlen Räume bleiben. Die Oberfläche der schon früher in das Gefäß gelegten Butter muß, ehe neue hinzugefügt wird, mit regelmäßigen Streifen durchfurcht werden, damit die Butter sich gehörig anschließt und verbindet. Ist das Gefäß bis auf einen Zoll von dem oberen Ende angefüllt, so wird die Butter glatt gestrichen und mit reiner weißer Leinwand, die etwas angefeuchtet wird, bedeckt.

Ein vorzüglicher Käse für den Familiengebrauch ist der Stilton-Käse. Ungefähr 90 Ltr. frischer Milch und die Sahne von 20—30 Ltr. Milch, die vorher aufgewärmt wird, ehe man sie zu der frischen Milch schüttet, werden zur Bereitung eines Käses in Anwendung gebracht.

Das Gerinnen der Milch wird auf die gewöhnliche Art erzeugt, nur wendet man einen Lammmagen an und thut außer der genügenden Salzquantität eine Citronenschale und etwas Gewürznelke in die Milch.

Ist die Milch geronnen, so wird sie in einen Durchschlag von grober Leinwand gethan, in einen Käsekorb gelegt und die Zipfel des Tuches fest zusammen gezogen. So bleibt die geronnene Milch einige Stunden liegen, bis sie zum Zerschneiden gehörig fest ist. Der geschnittene Käse wird nun in ein Faß gelegt, und zwar abwechselnd eine Schicht Käse und eine Schicht Salz, bis das Faß voll ist. Auf den Boden des Fasses legt man ein viereckiges Stück Brett, ein eben solches wird auf die oberste Käseschicht gelegt. Der Käse wird nun gehörig gewendet, aber nicht weiter beschwert, sein eigenes Gewicht erzeugt Druck genug. Am ersten Tage dreht man ihn alle zwei Stunden, später zwei- bis dreimal täglich. Je nach seiner Consistenz muß der Käse 3 oder 4 Tage in dem Fasse bleiben, dann nimmt man ihn heraus, legt ein in kochendem Wasser gebrühtes Stück dünner Leinwand, gut ausgewunden, um den Käse und läßt den Käse in diesem Tuche, bis es ganz trocken geworden ist. Täglich wird derselbe umgewendet. Man genießt ihn nicht eher, bis er einen blauen Schimmel annimmt. Er ist von reichem Geschmack und mildem Geruch.

Es ist möglich, dem frischen Käse den Schimmel des alten einzuimpfen und ihm dadurch schon zeitig seinen Wohlgeschmack zu verleihen. Dies geschieht am leichtesten, indem man mit dem Stecher Rollen von dem alten Käse herausnimmt und sie in vorher gemachte Löcher des frischen Käse steckt.

Ein delicater Käse wird folgendermaßen bereitet, hält sich aber nur kurze Zeit: Ein Maß Sahne wird mit 12 Maß Mittagsmilch, so warm, wie diese von der Kuh kommt, gemischt und etwas Lab hinzugefügt. Wenn die Masse geronnen ist, wird das Wasser sorgfältig abgegossen, und so fein als möglich das Zurückbleibende zerrührt. Dann wird das Zerrührte in ein feines Tuch geschlagen, gepreßt und recht oft umgelegt. Nach 24 Stunden ist der Käse zum Gebrauch fertig.

Irland ist besonders reich an verschiedenen Milchspeisen in festerer Form. Nachstehend folgt ein Recept der beliebtesten Speisen dieser Art:

Mache 2 Quart frische Milch siedend und gieße schnell 4 Quart Buttermilch zu, lasse es stehen bis zum Kaltwerden und bis sich das Geronnene scheidet. Schöpfe dieses durch ein feines Haarsieb ab, bringe es in eine Form und nach einer Stunde kann es mit Zucker und Sahne genossen werden. z.

Die erste deutsche Molkerei-Ausstellung.

Von Benno Martiny.

Wohl oder übel sieht die deutsche Landwirthschaft durch die ausländische, insbesondere überseeische Production von Wolle und von Getreide sich mehr und mehr zur Rindviehzucht und damit im Zusammenhange zu mehr oder weniger intensivem Betriebe der Milchwirthschaft hingedrängt. Zu einem Uebel wird diese Beeinflussung der Wirthschafts-Organisation solchen, welche dieselbe unbeachtet lassen, welche meinen, ihr nicht folgen zu brauchen, oder vielleicht gar ihr Widerstand entgegensetzen wollen; ein Wohl aber wird sie für alle diejenigen, welche freudig sich in das naturnothwendige Gebot des volkswirthschaftlichen Umschwunges fügen, welche ihr Nachdenken und ihre Thatkraft an dessen Erfüllung setzen, oder, wenn möglich, demselben zuvor zu kommen suchen.

Diese Ueberzeugungen in immer weiteren Kreisen klar zum Bewußtsein zu bringen und Hilfen zur Folgeleistung zu gewähren, das war der Grundgedanke des in diesem Jahre gestifteten milchwirthschaftlichen Vereins. Unter seinen speciellen Aufgaben war daher die Veranstaltung milchwirthschaftlicher Ausstellungen eine der ersten. Niemand wird die hohe fortschrittliche Bedeutung solcher Ausstellungen unterschätzen; wohl aber könnte die Frage aufgeworfen werden, weshalb der milchwirthschaftliche Verein bei seinen internationalen Culturbestrebungen zuerst eine Special-Ausstellung für die Provinz Preußen veranstaltet hat, und weshalb als Ort derselben gerade Danzig gewählt worden ist. Diese Maßnahmen haben ihre innere Berechtigung. In keinem deutschen Lande — und auf außerdeutsche hat der milchwirthschaftliche Verein noch wenig Anrecht erworben — sind so entschiedene systematisch fortschreitende und erfolgverheißende Anstrengungen auf dem Gebiete der Milchwirthschaft gemacht worden, wie in der Provinz Preußen. In einer Provinz, die noch verrufen war, als andere bereits in hoher Blüthe standen, sind jetzt Milchviehzuchten verschiedener Racen vorhanden, die mit den besten des Continents sich messen können, wird schon nicht mehr so ganz vereinzelt eine Butter erzeugt, welche der besten auf dem Berliner Markte die Wage hält, und daneben Käse verschiedener Sorten hergestellt, der auch außerhalb der Provinz bereits Anerkennung gefunden hat. Die Molkerei-Genossenschaften haben in der Provinz Preußen unter mehrfacher Gestalt fest Wurzel gefaßt und breiten sich gedeihlich aus; der Gedanke, im Dienste der milchwirthschaftlichen Bewegung einen Wanderlehrer anzustellen, wurde hier zuerst praktisch aufgefaßt und unterstützt, wenn auch bis jetzt noch nicht verwirklicht, und werfen wir einen Blick auf die Mitgliederliste des milchwirthschaftlichen Vereins, so finden wir von 230 Mitgliedern desselben 84 oder $36\frac{1}{2}$ pCt., und von 2111 Mark Beiträgen 811, oder $38\frac{1}{3}$ pCt. aus der Provinz Preußen. Konnte bei den bisherigen Mitteln des milchwirthschaftlichen Vereins nicht an eine größere internationale Molkerei-Ausstellung gedacht werden, so schien in den eben geschilderten Verhältnissen Grund genug zu liegen, um auf den geäußerten Wnnsch, der milchwirthschaftliche Verein möge zuerst eine Ausstellung nur für die Provinz Preußen ins Werk setzen, einzugehen. Dies entschieden, konnte über die Wahl des Ortes darum kein Zweifel sein, weil der milchwirthschaftliche Verein noch nicht in der Lage ist, einen eigenen Geschäftsführer unterhalten zu können, der keine anderen Rücksichten, als die Interessen des Vereins zu nehmen hätte.

Als erster deutscher Molkerei-Ausstellung und als erstem Unternehmen des milchwirthschaftlichen Vereins fällt derselben außer der allgemeinen Aufgabe, Belehrung, Anregung und Nachweisung zu gewähren, noch die ganz besondere zu, das Dasein des milchwirthschaftlichen Vereins in einer Weise zu rechtfertigen, daß von den Molkerei-Interessenten — und zu diesen gehören in erster Linie sämmtliche landwirthschaftliche Vereine ohne Ausnahme — auch die Vorsichtigen und die Langsamen sich ernstlich verpflichtet fühlen, sich zu Mitträgern der Vereinsidee zu machen, und daß auch von den bisherigen Mitgliedern diejenigen, welche mit ihren Beitragszeichnungen hinter dem Maße zurückgeblieben, das ihre Einsicht und ihr Vermögen hätte erwarten lassen, sich zu freigebiger Beisteuer veranlaßt finden. Die Molkerei-Ausstellung in Danzig war nur unter den Verhältnissen möglich, wie sie augenblicklich hier am Orte gegeben waren, irgend wo anders wäre sie gegenwärtig unausführbar gewesen. Soll diese erste deutsche Molkerei-Ausstellung nicht zugleich auch die letzte gewesen sein, soll neben neuen in verschiedenen Ländergebieten jährlich wechselsweise zu wiederholenden Ausstellungen auch die für die Förderung des deutschen Molkereiwesens wichtigsten Aufgaben, die Errichtung einer Milchversuchsstation und die von Molkereischulen, in Angriff genommen und erfüllt werden, dann muß der Verein die zehnfache Zahl von Mitgliedern haben, die mindestens das Doppelte des bisherigen Durchschnitts steuern. Diese Erwartungen sind so wenig unerfüllbar wie übertrieben; daß sie auch vernünftig seien und daß der Verein eine nutzbringende Verwendung ihm anvertrauter Mittel gewährleistet, das möge die ihm allein zu verdankende erste deutsche Molkerei-Ausstellung, das mögen die seinem Programme gemäß bei dieser Gelegenheit in mehreren tausend Exemplaren unentgeltlich zur Ausgabe gelangenden zwei milchwirthschaftlichen Schriften erkennen lassen. Größere Leistungen werden möglich sein, sobald der Verein über größere Mittel verfügen wird. (Milch-Zeitung.)

Einrichtung von Kochherden.

Nach Prof. Dr. Meidinger.

Das früher gebräuchliche offene Herdfeuer mit seiner Brennstoffvergeudung und dem darüber befindlichen großen geschwärzten Rauchfang zur Ableitung der Verbrennungsgase und der Kochdünste ist in den Städten gegenwärtig fast zur Mythe geworden; es wird wohl nur noch auf dem Lande vorgefunden, wo der technische Fortschritt überhaupt langsam sich verbreitet. Die geschlossenen Herde mit ihrer inneren Feuerung haben das Kochgeschäft um Vieles bequemer, behaglicher, sicherer und insbesondere öconomischer gemacht. Seit Anfang des vorigen Jahrzehnts ist nun auch der Bau der geschlossenen Herde in eine Umwandlung gekommen in Hinblick auf Verfertiger, auf Material und auf Aussehen, wovon die Wiener Ausstellung zahlreiche Belege vor Augen führte.

In seinem für den amtlichen deutschen Ausstellungsbericht bearbeiteten, jetzt bereits in der Badischen Gewerbe-Zeitung veröffentlichten Berichte über die häuslichen Heizapparate auf der Wiener Weltausstellung bespricht Prof. Dr. H. Meidinger, der sich seit Langem eingehend mit dem Heizwesen beschäftigt hat, und namentlich durch seine Füllreguliröfen in weiten Kreisen bekannt geworden ist, auch die Kochherde in ziemlich ausführlicher Weise, und giebt die D. Ind.-Ztg. aus seiner Arbeit nachstehende allgemeiner gehaltene Erörterungen wieder:

Der geschlossene Herd wurde ursprünglich von dem Hafner aus Steinen an Ort und Stelle aufgebaut, mit Benutzung der aus einer Eisenhandlung bezogenen Eisentheile, wie Kochplatte, Bratofen, Thüren, Rost ꝛc. Ein solcher Herd, richtig in den Zügen angelegt, ist tadellos in seiner Wirkung, er fällt aber etwas groß und plump aus. Der Natur der Sache nach ist er eigentlich ein Stück des Hauses, zum mindesten so wie die schweren Thonöfen. Der moderne Herd ist eine Schlosserarbeit, die Kochplatte fest umbunden mit den vier Wänden, in dieselben ebenso die Feuerung, der Bratofen ꝛc. fest eingelassen; der ganze Herd kommt fertig aus der Werkstatt und ist transportabel. — Um die Wärme im Innern zusammenzuhalten und die Küche vor Ueberhitzung zu schützen, werden alle senkrechten, nach außen gehenden Wandungen, so wie die Bodenfläche mit Steinen oder Thon bekleidet, das Feuer trifft das Metall nur da direct, wo eine Kochwirkung beabsichtigt ist. Die kleineren Familienherde werden schon in der Werkstatt derartig ausgefüttert; in der Küche aufgestellt und mit dem Rauchrohr verbunden, können sie sofort in Gebrauch genommen werden. Die größeren Herde sind zu schwer im Gewicht und können deshalb erst an Ort und Stelle ausgemauert werden. Ganz große Restaurationsherde werden wohl auch in der Küche erst montirt.

Verschiedene Umstände wirken zusammen, um die Fabrication der eisernen Herde so sehr zu verbreiten: ihre kleinen Dimensionen (die nothwendigerweise sehr große Wandstärke bei den gemauerten Herden vermehrt die Dimensionen beträchtlich), ihre Transportabilität (viele Frauen gewöhnen sich an ihren Herd und möchten denselben auch in einer anderen Wohnung benutzen; dazu kommt, daß an manchen Orten der Kochherd Eigenthum des Miethers ist und beim Wechseln der Wohnung stets von demselben mitgenommen wird), ferner ihr gefälliges Aussehen, die Annehmlichkeit, mit Einem Feuer, wie bei den besseren Anordnungen, alle Kochgeschäfte zugleich verrichten zu können, endlich der nicht sehr hohe Preis (in Deutschland von 40 bis 200 Mark für einen Familienherd, je nach der Größe).

Außer diesen die Verbreitung der Familienherde begünstigenden Umständen war auch die Entwickelung des Gasthofs- und Restaurationswesens der Herstellung eiserner Herde sehr förderlich, die allein bei den naturgemäß großen Dimensionen compact, dauerhaft, von allen Seiten leicht zugänglich, mit allen erforderlichen Bequemlichkeiten versehen gebaut werden können.

Ein Herd muß principiell die folgenden Theile besitzen: erstens eine freie Platte zum Aufstellen der Töpfe, in welchen blos mit Wasser gekocht oder einseitig mit Fett gebraten, resp. geröstet wird; zweitens einen vom Feuer ringsum getroffenen geschlossenen Kasten für Braten oder Kuchen, den Brat- oder Backofen; drittens ein Wasserschiff, um eine größere Menge heißen Wassers, das für's Kochen wie für das Reinigen der Gefäße so nothwendig ist, stets in Vorrath zu haben. Was die Zugführung anlangt, so ist sie sachlich in der Weise vorgeschrieben, daß das Feuer erst unter der Kochplatte entlang zieht, dann den Backofen umspült und endlich mit der noch innewohnenden Wärme das Wasserschiff erhitzt.

Es lassen sich nun zwei auch in der äußeren Erscheinung sehr verschiedene Hauptformen von Herden unterscheiden: Aufsatzherde und Tisch- oder Commodeherde. Die Aufsatzherde sind der früher fast allgemein üblichen Form des gemauerten Herdes entnommen; sie bestehen eigentlich aus zwei Theilen: einem niedrigen vorderen Theil, welcher die Kochplatte enthält, und einem daranstoßenden hohen hinteren Theil, in welchem (höher als die Kochplatte) erst der Backofen und über demselben das Wasserschiff steht. Das an der vorderen schmalen Seite unterhaltene Feuer zieht unter der Kochplatte nach hinten, umspült, aufwärts gehend und sich theilend, den Backofen von allen Seiten und gelangt endlich an die untere Fläche des Wasserschiffes, von wo es dann in den Kamin abzieht. Auf diese Anordnung war man ursprünglich ohne Zweifel durch den Glauben gekommen, daß das Feuer nur aufwärts ziehen könne oder daß es beim Abwärtsziehen immer schlecht brenne, wodurch Rauch aus den Canälen heraustrete, was allerdings bei Verbindung des Herdes mit einem weiten Kamin, zumal wenn derselbe einen offenen Rauchfang besitzt, stattfinden kann. Der Herd wird bei einer solchen Ausführung unnöthig vergrößert, indem der ganze untere Theil keine Nutzräume enthält; unter der Kochplatte einherziehend, erwärmt das Feuer auch die untere Fläche des Zugcanals, ohne daß eine Nutzwirkung damit verbunden ist. Auch kommt es vor, daß der Backofen auf den Seiten nicht gleichmäßig erwärmt wird, indem das darüber befindliche Wasserschiff, zumal wenn es frisch gefüllt ist, zu sehr kühlt. Man führt deshalb auch, wenigstens bei uns und für Familienherde, die Form des Aufsatzherdes nur noch wenig aus.

Die zweite und allmälig sich bei uns fast allgemein verbreitende Hauptform des Kochherdes entspricht einem Tisch oder besser einer Commode, da er rings herum geschlossen.

Feuilleton.

Mein erstes Debüt in Rußland.

Eine landwirthschaftliche Erinnerung.

Nacherzählt von Peter Smith.

(Original.)

Vor einer längeren Reihe von Jahren bestand in Deutschland eine förmliche Manie, Rußland als ein Eldorado zu betrachten, das eine bequeme Abzugsquelle für die Uebervölkerung unseres Vaterlandes bilden könne; zugleich glaubte man auch, daß die Deutschen als weltbekannte Pionniere berufen seien, auch unseren nördlichen und östlichen Nachbarstaat zu cultiviren.

Namentlich waren es die Oeconomiebeamten, die in Rußland das Land des Heils und des Verdienstes suchten, da die Heimath mit letzterem sehr sparsam umging. Gewissenlose Agenten beuteten diese Auswanderungslust gründlich aus und pomphafte Annoncen in öffentlichen Blättern, in denen der Himmel auf Erden versprochen wurde, machten den Wirrwarr nur noch größer. Eine damalige Annonce, die ich mir zum Andenken aufbewahrt habe, lautet wörtlich:

„Für eine große russische Herrschaft (Besitzer ein Fürst) wird ein Oberbeamter resp. Director gesucht. Gehalt 4000 Rubel pro anno, bei freier Verpflegung, herrschaftlich eingerichtete Dienstwohnung, 4 Dienstpferde in freiem Futter. Landessprache nicht nothwendig, da Dollmetscher gestellt werden. Verheirathete Beamte, die mindestens aber 12 Jahr beim Fach sein müssen, erhalten den Vorzug. Reisegeld wird bewilligt. Nähere Auskunft ertheilt der frühere Gutsbesitzer, jetzige Stellenvermittler N. N. in Breslau."

Eine verlockendere Aussicht konnte es doch wohl auf der Welt nicht geben, halb Schlesien kam in Aufregung, und gewiß 500 Offerten liefen an den dunklen Ehrenmann N. N. ein. Die Antworten mußten bereits fertig daliegen, denn mit Postwendung erhielt man eine lithographirte sehr artige Erwiderung, daß gegen Einsendung von 3 Thalern baar zur Deckung der entstehenden Kosten, der Eintragung in die Bücher, Portoauslagen ꝛc. ꝛc., und Gott weiß zu welchen anderen Auslagen, nebst einem beigefügten unterschriebenen und untersiegelten Reverse über 5 pCt. des ersten Jahresgehaltes, als entsprechende Remuneration für die Agentur, die Stellung nebst dem Namen des Besitzers sofort namhaft gemacht werden würde.

In jedem einzelnen dieser Schreiben, ich hatte Gelegenheit, mehrere zu sehen, las man wörtlich:

Ihrem an uns gerichteten Briefe zu Folge, sind wir zu der Ueberzeugung gelangt, daß Sie für die von uns zu vergebende Stellung besonders passend erscheinen und werden wir nicht verfehlen, Sie dem Fürsten v. B . . . . ki speciell zu empfehlen. Man denke sich nun 500 solche Antworten. Jeder Empfänger sah sich bereits auf der Höhe der Situation und beeilte sich, die gewünschten 3 Thlr. frankirt, denn so verlangte es der beiliegende Revers, der eiligst mit unterschrieben und couvertirt wurde — an Schwindelmeyer u. Comp. oder Herrn Oberamtmann N. N. einzusenden, natürlich auf Nimmerwiedersehen.

Binnen wenigen Tagen erhielten die Dupirten folgende Zuschrift: Zu unserem Bedauern machen wir Ihnen die ergebene Mittheilung, daß der Besitzer der Herrschaft Gr. bei seinem unerwarteten Hiersein unter den zahlreichen Bewerbern den sich bei uns persönlich meldenden und zufällig anwesenden Inspector P. P. gewählt und gleich mit in seine Heimath genommen hat. Wir sind überzeugt, daß die so schnelle Besetzung der Stellung Ihnen den besten Beweis von der Reellität unseres Comptoirs giebt und halten wir es für Ehrensache, bei der nächsten Vacanz gerade Sie zu bevorzugen, da Sie auf uns den günstigen Eindruck eines besonders empfehlenswerthen Herrn gemacht haben. Wir glauben Ihre Geduld nicht auf eine zu lange Probe zu setzen und hoffen, binnen kürzester Zeit Ihnen speciell eine eben so lucrative Stellung nachweisen zu können.

Wer dachte da noch an die eingeschickten 3 Thlr. und verauslagten 6 Sgr. Porto (trotzdem die eingesandte Summe zur Deckung der Kosten, namentlich des Portos bestimmt war, schrieb der brave Vermittler immer unfrankirt). Niemand wollte den Herrn Oberamtmann N. N. wegen einer solchen Bagatelle verletzen, weil jeder sich als Bevorzugter wähnte und täglich auf die Einsendung eines glänzenden Contractes wartete.

Schwindelmeyer dagegen strich lachend seine wohlverdienten 12 bis 1500 Thlr. ein, um nach wenigen Wochen, in Verbindung mit einem zweiten Industrieritter, der diesmal seinen Namen hergeben mußte, das Manöver zu wiederholen. Gewiß mögen viele der bereits einmal angeführten, zu ehrlich denkenden Beamten noch ein zweites Mal auf den Leim gegangen sein, versorgt ist aber meines Wissens keiner worden.

Auch ich war damals unter den zahlreichen Bewerbern, meine Sehnsucht nach Rußland war erwacht und ich setzte alle Hebel in Bewegung, um dieselbe zu stillen, namentlich da ich durch eine verfehlte größere Speculation mein Vermögen verloren hatte. Da half der Zufall. — Bei einer Thierschau in einer der größeren Provinzialstädte kam ich mit dem in landwirthschaftlichen Kreisen in gutem Andenken stehenden Geh. Rath H. zusammen, der sich freute, mich wiederzusehen. Nach herzlicher Begrüßung und den üblichen Tagesfragen machte ich meinen alten Gönner mit meinen augenblicklichen mißlichen Verhältnissen und zugleich mit meinem Vorsatz, in Rußland mein Glück versuchen zu wollen, bekannt.

Da muß man fast an ein Fatum glauben, sagte lächelnd der Geh. Rath; seit 8 Tagen trage ich ein Schreiben eines russischen Großgrundbesitzers (Ritter v. K.) mit mir herum, in welchem ich ersucht werde, ihm für seine weitläuftigen Besitzungen zwischen Pruth und Dniester einen energischen, wissenschaftlich gebildeten Oberbeamten, nicht unter 30 Jahren, der mindestens einer slavischen Sprache mächtig ist, zu empfehlen. Gehalt nach Uebereinkommen.

Wollen Sie, fuhr der Geh. Rath fort, die Stellung annehmen, so schreibe ich Ihnen noch heut eine besondere Empfehlung, gebe Ihnen

Bei dieser Form befindet sich der Backofen unter der Kochplatte, das Wasserschiff zur Seite, in die Kochplatte hineingehängt und gewöhnlich zu etwa ein Drittel darüber emporragend; der ganze von dem Herd eingenommene Raum ist damit nutzbar gemacht und läßt sich dadurch die Wärme im höchsten Grade öconomisch ausnützen. Von den mancherlei Arten, die Organe des Herdes hier zu legen und den Zug zu führen, läßt sich eine als besonders zweckmäßig hervorheben.

Die Feuerung sitzt in der Mitte, ein wenig zur Seite gedrückt, auf der einen breiteren Seite ist der Backofen, auf der anderen schmäleren das Wasserschiff. Das Feuer zieht in der ganzen Breite des Herdes unter der Kochplatte entlang, zugleich über den Backofen weg, geht dann an dessen Seite herunter, macht Kehrt und läuft unter der Bodenfläche des Backofens entlang, weiter gerade aus unter dem Aschenkasten hin nach dem Wasserschiffe, um endlich in den Kamin zu entweichen. — Die vierte Seite des Backofens wird durch das daneben befindliche Feuer erwärmt; gegen das Wasserschiff ist der Feuerkasten stark in Stein, so daß nur wenig Wärme dahin übergeht.

Eine andere Anordnung, bei welcher das Feuer auf der einen Seite des Herdes, in der Mitte der Backofen und auf der anderen Seite das Wasserschiff sich befindet und wobei die Feuergase zwischen Backofen und Wasserschiff niedergehen, heizt weniger zweckmäßig, da hierbei die Gase durch das kalte Wasser zu sehr gekühlt werden und den Backofen am Boden oft nicht mehr genügend erwärmen können, so daß man dann noch eines besonderen Feuers bedarf.

Bei einem Kochherde ist noch wesentlich darauf zu sehen, daß die Züge leicht zugänglich sind, weil sich dieselben, namentlich bei Heizung mit Flammkohlen, stark berußen und öfter gereinigt werden müssen, was das Dienstpersonal selbst besorgen sollte; complicirte Zugleitungen, welche die Hilfe des Ofenputzers beanspruchen, sind deshalb, wenigstens für Familienherde, durchaus verwerflich. Die zuerst beschriebene Anordnung des Tischherdes ist auch in dieser Beziehung sehr praktisch.

Größere Herde sind nun nicht blos in den Dimensionen der Hauptbestandtheile erweitert, sondern solche erhalten oft noch neue Theile, wie z. B. einen zweiten Backofen, einen Dörrofen oder Warmstellraum, der dann blos an einer Fläche, gewöhnlich oben, vom Feuer berührt wird, ein Wasserbad, um fertige Speisen, insbesondere Kaffee und Milch, heiß und doch nicht kochend zu erhalten, einen Röstapparat, um am Spieße durch Strahlung glühender Kohlen braten zu können. Durch solche Zugaben wird dann der Herd naturgemäß auch complicirter im Bau. Mit den Dimensionen geht er allmälig in den Restaurationsherd über, in dessen vollendetster Ausführung alle möglichen, das Kochgeschäft unterstützenden Einrichtungen angebracht sind.

Was die äußere Form der transportabeln Herde noch anlangt, so baut man die kleineren mit etwa fußhohen Füßen, so daß man den Kohlenkasten darunter schieben kann, oder man läßt die Wände bis zum Boden herabgehen. Die größeren Tischherde haben letztere Ausführung insgesammt und in der unteren Hälfte befinden sich gewöhnlich noch andere Nutzräume (Backöfen, Dörröfen).

Vergleicht man die deutschen und österreichischen Kohlenherde unter einander, so findet man, daß die deutschen Familienherde im Allgemeinen entschieden zweckmäßiger eingerichtet und auch billiger sind, als die österreichischen, resp. die in Wien fabricirten, die fast allein in Betracht kommen. Die deutschen Herde besitzen alle ein Wasserschiff und sind, soweit sie Tischform haben, alle ausgefüttert; nur die ältere, doch immer mehr in Abgang kommende Form des Aufsatzherdes wird noch rein in Eisen hergestellt. Bei den österreichischen Herden dagegen fehlt vielfach das Wasserschiff und die Ausfütterung.

Was die Restaurationsherde anlangt, so sind die Wiener Fabrikate zumeist luxuriös hergerichtet; sie haben das Gemeinsame, daß sie einen Aufsatz besitzen, während die deutschen Herde auch in diesem Falle fast nur in Tischform hergestellt werden. Letzterer giebt mehr Stellfläche für die Töpfe, ist übersichtlicher und compacter, besonders ist auch das Wasserschiff bequemer anzubringen und zugänglicher, und es dürfte deshalb wohl im Laufe der Zeit die Tischform auch bei Restaurationsherden den Sieg über die Aufsatzform davon tragen. Der Typus eines großen Restaurationsherdes: Feuer in der Mitte, rechts und links davon zwei übereinander befindliche Backöfen, daneben auf den Seiten die Wasserschiffe, darunter etwa noch Räume zum Warmstellen —, ist ohne Zweifel sehr zweckmäßig und dürfte in den meisten Fällen, wenigstens für deutsche Verhältnisse, den Anforderungen der Küche genügen.

Den Braten am Spieß zu bereiten, wofür ein besonderes offenes Kohlenfeuer erforderlich ist, sind wir nicht gewöhnt: die Vorrichtung dazu ließe sich übrigens leicht auf der einen Seite statt des daselbst befindlichen Wasserschiffes anschließen.

Die französischen Herde haben manches Charakteristische gegenüber den deutschen und österreichischen Constructionen. Die in Wien ausgestellten Exemplare waren alle in Tischform, Aufsatzherde scheinen demnach nicht gefertigt zu werden. Ferner besitzen die meisten Herde keine Feuerthüre, der Brennstoff wird von oben eingeworfen. Diese Einrichtung ist natürlich blos für Kohlen oder Coaks anwendbar; sie hat den Vortheil, daß die Feuerung mehr in die Mitte des Herdes gerückt werden kann und daß nach vorn, wo der Zugang stattfindet, die Hitze nicht zu sehr belästigt. Der zumeist angewendete etwas conische Feuertopf bringt noch den Nutzen, daß sich der Brennstoff gleichmäßiger auf dem Rost vertheilt. Bei den bei uns üblichen langen schmalen Rosten, die durch die Thüröffnung bedient werden, wird nur zu häufig der Brennstoff vorn angehäuft und hinten bleibt der Rost theilweise unbedeckt, wodurch eine mangelhafte Hitze entwickelt wird. Die Backöfen sind in den Regel ziemlich groß. Einrichtungen zum Spießbraten finden sich an den meisten Herden, ferner noch die Holzkohlenfeuerung für Rösten von Beefsteaks &c.

(Ind.-Bl.)

Aus der Geschichte der Handwerker.

Die Metzger.

Die ältesten Nachrichten über die Metzgerei, als selbstständiges Gewerbe, gehen bis auf die Zeiten der alten Griechen und Römer zurück; indeß tritt dasselbe erst nach der Gründung ihrer großen Städte, wie Athen, Korinth, Rom &c. auf. Früher war das Schlachten der Thiere Sache der Opferschlächter und noch früher Sache der Fürsten selbst, deren Hauptreichthum der Besitz großer Heerden war. Aber schon damals unter den alten egyptischen Königen verstand man es, das Schweinefleisch einzusalzen, und zur Zeit der römischen Kaiser nach Christi Geburt hatte man in Rom aus Marber (Marmor) prächtige Schlachthäuser erbaut, deren innere Einrichtungen den Anforderungen eines bereits ausgebildeten Metzgerwesens zweckmäßig entsprach. In Deutschland, wo doch die Viehzucht so uralt ist, hören wir gleichwohl von dem Metzgerstande erst im dreizehnten Jahrhundert etwas Genaueres, als die Städte an Bedeutung zu gewinnen und verschiedene Gewerbe zu Zünften und Innungen sich zu vereinigen begannen. So hatte im Jahre 1248 bereits Basel einige Metzg- und Fleischbänke, welchem Beispiel in kurzer Zeit Bern und die übrigen deutschen Schweizerhauptstädte folgten; Niemand außer den Zunftgenossen, an deren Spitze ein Meister stand, durfte Fleisch verkaufen. In Mainz treffen wir die ersten Metzger im Jahre 1264, in Heilbronn 1281, in Freiburg im Breisgau 1307 und in Frankfurt a. M. 1387, deren Zahl aber schon auf 86 angewachsen war. Von dieser Zeit wurden sie nun immer allgemeiner und nahmen an den blutigen Kämpfen der Zünfte gegen die bevorrechtigten Geschlechter in den Städten und den Adel in den Burgen auf dem Lande während des vierzehnten und fünfzehnten Jahrhunderts siegreichen Antheil, so daß bereits im Jahre 1429 zu Constanz ein Metzgermeister sogar das Amt eines Bürgermeisters bekleidete. So gehört auch die Ehre des Sieges, den die Berner Bürgerschaft über den deutschen Adel bei Laupen erfochten hat, größtentheils den Metzgern der Zunft Bern zu.

Mit dem Wachsthume der Metzgerzunft entwickelten sich in den alten Stadtrechten neben so manchen Vorrechten der Metzger aber auch so manche Beschränkungen, so war in letzterer Beziehung in Freiburg im Breisgau auch den Bürgern das Hausschlachten erlaubt, und die Metzger durften sogar 14 Tage lang weder vor noch nach der St. Mauritiusmesse in und im Bereiche der Stadt kein Vieh kaufen, um den Bürgern die Auswahl nicht zu beschränken. In Augsburg und Bamberg durfte im Jahre 1306 kein Vieh von den Metzgern geschlachtet werden, ohne daß es zuvor von den Schaugerichten (6 erwählte Meister) besichtigt wurde. In Ulm und Eßlingen war es einem Metzger nicht erlaubt, zweierlei Fleisch sogleich zum Verkaufe zu bringen. Ja es mußte sogar ein Jeder vorher bestimmen, welche Art von Vieh er im neu anzutretenden Jahre schlachten wollte. Dagegen war, was Vorrecht anlangte, nach dem alten Augsburger Stadtrechte von 1276 nur den Metzgern das Schlachten gestattet, und in vielen Städten hatte man ihnen Schlachthäuser, Fleischbänke und Kuttelhäuser errichtet, in welchen letzteren die Eingeweide der geschlachteten Thiere gereinigt, gekocht oder auch roh verkauft wurden; in Königsberg durften die Metzger alljährlich einmal einen Umzug in der Stadt halten, wobei sie eine ungeheure Wurst mit sich herumzutragen pflegten, die im Jahre 1601 die ganz unglaubliche Länge von 1005 Ellen erreichte. Ein gleiches Vorrecht genossen sie auch in Nürnberg, Zittau, Wien, München und in vielen anderen Städten, und es war ihnen daselbst noch bis auf die neuere Zeit erlaubt, beim Wechsel ihrer Herberge in solennen Aufzügen unter Pauken- und Trompetenklang und unter Vorantragung ihrer Innungsfahnen in die neue Herberge einzuziehen.

Zu solchen Vorrechten konnten allerdings die Metzger gelangen, wenn man bedenkt, wie groß die Aufgaben waren, die ihnen gar nicht so selten bei gewissen Veranlassungen zufielen; als z. B. Herzog Karl von Burgund im Jahre 1468 zu Brügge in Flandern Hochzeit feierte, wurden täglich geschlachtet: 16 Ochsen, 50 Stiere, 10 Schweine, 250 Hammel und 250 Lämmer; bei einer anderen ähnlichen Gelegenheit innerhalb 8 Tagen 300 ungarische Ochsen; auf einer gräflichen Hochzeit in Arnstadt im Jahre 1560: 100 Ochsen, 1000 Hammel, 47 Bratschweine, 16 gemästete Schweine, 24 Saugkälber und 40 junge Kälber, und bei einer fürstlichen Hochzeit in Stuttgart 1609 sogar 330 Ochsen, 448 Kälber, 2967 Hammel und 356 Spanferkel. (Berner Blätter.)

Mannigfaltiges.

— [Milchaufbewahrung.] In einem Vortrag über Milch &c. im polytechnischen Verein zu München bemerkte Chemiker Ph. Neumann, daß es für die Haltbarkeit der Milch nicht gleichgiltig sei, von welchem Material das Gefäß ist, in welchem dieselbe aufbewahrt wird. Ohne Zweifel sei der elektrische Zustand, in welchem sich die Milch in Bezug auf die verschiedenen Körper, mit denen sie in Berührung kommt, versetzt, von Einfluß auf die Dauer ihrer Conservirung. Auch sei es sehr wichtig, darauf zu achten, daß Milch, die sich längere Zeit conserviren soll, nicht in Gefäße von verschiedenem Material umgegossen werde. Milch, welche in Gefäßen von Weißblech aufgesammelt war und dann in Gefäße von Glas oder Zinn umgegossen wurde, hielt sich bei weitem nicht so lange, als solche, die von vornherein in Gefäße letzterer Art gebracht wurde. Gefäße von Zink, Antimon, Wismuth, Kupfer, Messing und Eisen conserviren die Milch sehr gut; doch ist es die Frage, ob die genannten Materialien, ausgenommen das Eisen, unschädlich sind, und in eisernen Gefäßen nimmt die Milch schnell einen ekelhaften Geschmack an. In Milch, welche in kupfernen Gefäßen aufbewahrt wird, findet man in den ersten Tagen nur Spuren dieses Metalls, dann aber nimmt die Menge zu, so daß bei Anwendung von kupfernen Gefäßen die größte Vorsicht nöthig ist. Für den häuslichen Gebrauch sind Gefäße von Weißblech besonders zu empfehlen, jedoch ist die Vorsicht anzuwenden, daß die Milch nicht umgegossen wird, und daß man die Gefäße so viel wie möglich mit Milch füllt.

— [Ueberhitzter Dampf für chemische Fabriken.] Der überhitzte Dampf bietet bekanntlich in der chemischen Industrie bedeutende Vortheile über den Dampf mit gewöhnlicher Spannung dar, allein es hat bis jetzt noch immer an einem guten Apparat für diesen Zweck gefehlt, einerseits weil die bisher bekannten Dampf-Ueberhitzer nicht die erforderliche Dauerhaftigkeit besaßen, und andererseits Dampf von ungleichmäßiger Temperatur lieferten. Neuerdings haben die Herren Bennie u. Comp. in England einen Apparat erfunden, welcher nach Ansicht von Sachverständigen als das Vollkommenste auf diesem Gebiete bezeichnet werden darf, indem er sich sowohl durch seine Dauerhaftigkeit wie durch gleichmäßige Temperatur und Ausströmung des überhitzten Dampfes — selbst bei dem höchsten Hitzegrade — auszeichnet. Weitere Auskunft hierüber ertheilen Wirth u. Comp. in Frankfurt a. M.

(Arbeiterztg.)

— [Comprimirte Luft als Motor für Straßen-Eisenbahnen.] Henry Bushnell in New-Haven, Ver. Staaten von Nord-Amerika, will eine Maschine für die Anwendung comprimirter Luft als Motor der Wagen auf Straßen-Eisenbahnen construirt haben. Es soll dem Erfinder gelungen sein, einen Druck von 3500 Pfd. pro Quadratzoll (246^{k} pro Quadratcentimeter) zu erlangen, so daß seine Maschine keinen größeren Raum als den unter dem Boden eines gewöhnlichen Straßen-Eisenbahnwagens einnehmen würde. Das 2 Fuß (0,607 Meter) lange Modell eines solchen überwand mit Leichtigkeit eine Steigung von 880 Fuß auf die Meile. Die Maschine wird als sicher, fast geräusch- und geruchlos, leicht zu handhaben und zuverlässig geschildert. Es hat sich eine Compagnie für Verwerthung der Erfindung gebildet.

(Engineering, deutsche Ausg.)

— [Einfluß des Futters auf die Güte des Schweinefleisches.] Als „Grundsätze des Engländers Beewer" publicirt die „N. l. Ztg.":

1. Das beste Fleisch an Geschmack und das schwerste Gewicht geben mit Milch genährte Schweine. Zunächst dieser Fütterung steht die mit Körnern, Mais, Gerste, Hafer und Erbsen.
2. Kartoffeln liefern lockeres, leichtes, geschmackloses, bei dem Kochen viel verlierendes Fleisch.
3. Kleie giebt gelbes, schlecht schmeckendes Fleisch ohne Substanz.
4. Oelkuchen und Oelsaaten lockeres, fettiges Fleisch von unangenehmem Geschmack.
5. Bohnen hartes, unverdauliches Fleisch.
6. Eicheln leicht wiegendes, hartes, ungesundes Fleisch. (?!)

— [Präservirtes Fleisch aus Amerika.] Die Baumwoll-Spinnerei am Stadtbach in Augsburg benützt schon seit längerer Zeit amerikanisches präservirtes Fleich für ihre Arbeiter. Dasselbe gelangt in Fässern stark eingesalzen nach Augsburg und wird nach der Ankunft sogleich geräuchert, was ihm einen angenehmen Geschmack verleiht und auch die Aufbewahrung erleichtert. Wie die „Gem. Wochenschr." mittheilt, ist der Preis dieses Fleisches ein sehr niedriger, indem das Pfund rohes gepökeltes Rindfleisch sammt Fracht und Aufschlag auf 10 Kr., geräuchert auf 12 Kr., das Schweinefleisch auf 16 resp. 18 Kr. zu stehen kommt.

— [Neuer Dampfkrahn.] Das „Giorn. d. Arti" bringt Zeichnung und Beschreibung eines neuen Dampfkrahn von Chretien, der in höchst eigenthümlicher Weise arbeitet. Der Dampf wirkt nämlich direct auf die Zahnräder und es fällt damit die ganze Dampfmaschine weg. Der Krahn wird dadurch außerordentlich einfach und er arbeitet weit schneller als der bisherige.

---

den Brief von R. v. K. an mich und Sie fahren nach dem Bade Gr., wo sich der Besitzer augenblicklich zur Kur aufhält; erhalten werden Sie die Stellung und ist es an Ihnen, sich die Bedingungen so günstig als möglich zu stellen. Als Aequivalent für meine Empfehlung, endete der joviale Herr, bedinge ich mir Nachricht von Ihnen, sobald Sie sich in Rußland häuslich eingerichtet haben. Sehr gern acceptirte ich diese liebenswürdige Bedingung, der ich seiner Zeit auch streng nachgekommen bin.

In kaum einer Stunde war ich im Besitz des Empfehlungsschreibens, und der nächste Mittag fand mich bereits auf den entzückenden Höhen von Gr. Nach kurzen Erkundigungen hatte ich die Wohnung meines zukünftigen Machtgebers erfahren, und nachdem ich mich versichert hatte, daß er zu Hause sei, ließ ich durch einen Diener anfragen, wann es dem Ritter v. R. genehm wäre, mich zu empfangen? In wenigen Minuten kam der Diener zurück, mich ersuchend, in das Empfangszimmer einzutreten, da Herr v. K. sogleich erscheinen würde. Ich stellte mir unter demselben einen Vollblutrussen vom reinsten Wasser vor, wie ich dergleichen in Warschau zu Dutzenden gesehen hatte, wo alle, durch großen Reichthum ausgezeichnet, einen Nimbus um sich zu verbreiten wußten, der anderen Nationen gegenüber nicht nur lächerlich, sondern auch verletzend vorkommen mußte.

Ein ähnliches Auftreten erwartete ich auch hier, und mußte mich mit einstudirter Ruhe zu der bevorstehenden Unterredung, die über meine Zukunft entscheiden sollte, vorbereiten. Meine Gedanken-Audienz dauerte nicht lange, in ungewöhnlich kurzer Zeit kam ein ältlicher, ziemlich wohlbeleibter Herr, mit einem freundlichen, bartlosen Gesicht — durch ein riesiges Doppelkinn und kleine, geschlitzte Augen geziert, in den Salon, meine Karte in der Hand haltend, und stellte sich als R. v. K. vor. Ich habe wohl die Ehre, einen Badegast zu begrüßen? redete mich v. K. in fließendem Deutsch an; als ich dies verneinte und den Grund meines Hierseins ihm mittheilte, verlängerte sich sein Gesicht allerdings ein wenig und, mir kam es vor, als wenn seine Stimme einen mehr befehlshaberischen Ton angenommen hätte, doch dies konnte meinerseits Täuschung sein und hatte ich Muße, während der eifrigen Durchsicht des Empfehlungsschreibens mein vis-à-vis zu beobachten. —

Kaum hatte Herr v. K. zu Ende gelesen, als derselbe mit gewinnendster Freundlichkeit sich zu mir wandte und erklärte, ich sei ihm so warm empfohlen, daß es nur von mir abhänge, die Stellung auf seinen Gütern, die eine vollkommen freie und unabhängige sei, vom nächsten Quartalwechsel anzutreten, da seine Kur ungefähr noch so lange dauern würde und er mich gern persönlich einführen wolle.

Obgleich mir an einer fast 6wöchentlichen Verzögerung wenig gelegen sein konnte, ließ sich gegen diesen Grund nichts einwenden, und erlaubte ich mir nur den Wunsch auszusprechen, recht bald einen Vertrag eingehändigt zu erhalten, der unser gegenseitiges Verhältniß regeln und die mir bestimmten Einnahmen festsetzen sollte.

Die Regelung dieser Angelegenheit überlasse ich Ihnen vollständig; der von mir festgesetzte Gehalt beträgt für das erste Jahr 1200 Rubel, in monatlichen Raten pränumerando zahlbar; nach dieser angegebenen Zeit wollen wir unseren Vertrag nach den Erträgen von Gr. ändern. Schicken Sie mir innerhalb 8 Tagen den von Ihnen entworfenen Contract, in den Sie freie, herrschaftlich eingerichtete Wohnung aufnehmen können, da ich Ihnen das Schloß von Gr. mit vollem Zubehör zu Ihrer unbeschränkten Benutzung überlassen werde. Deputat für Sie und Ihre Dienstleute natürlich unbeschränkt, ebenso auch Viehstand und Dienstpferde.

Ich traute kaum meinen Ohren; der Traum eines harrenden, mit großen Ideen sich herumtragenden Landwirths schien sich verwirklichen zu wollen, und erinnerte mich mitunter zugleich an die pomphaften Ankündigungen von Schwindelmayer u. Comp.; doch hier habe ich es ja mit dem Besitzer selbst zu thun, da konnte weder Lug noch Trug sein, und in angenehmen Hoffnungen mich wiegend, hätte ich bald das Geschäftliche vergessen, doch Herr v. K. erinnerte sich selbst an Alles; das Reisegeld, in Höhe von 120 Rubeln incl. Umzugskosten, erhalten Sie in Cz. bei meinem Banquier L. ausgezahlt, durch letzteres Arrangement haben wir beide eine gewisse Sicherheit — und damit war unsere erste geschäftliche Unterredung beendet.

Auf Aufforderung meines Machtgebers, die in so gewinnender Art erfolgte, sollte ich noch 2 Tage als Gast des Herrn v. K. in Gr. bleiben, um sich gegenseitig näher und besser kennen zu lernen, und wollten wir auch während dieser Zeit die gegenseitigen Contracte austauschen.

Schon der erste Abend bot mir Gelegenheit, meine Verhältnisse, meine ganze Vergangenheit, und speciell meine landwirthschaftliche Carrière bis zum heutigen Tage Herrn v. K. mitzutheilen. In ungeschminkter Weise that ich dies, und war mein Zuhörer unermüdlich im Fragen über die Art und Weise der Ausbildung auf den landwirthschaftlichen Akademien, und erst nachdem ich Herrn v. K. ein vollständiges und genaues Bild von den verschiedenen Disciplinen entworfen hatte, schien er befriedigt zu sein. Nun weihte mich auch Herr v. K. in seine heimathlichen Verhältnisse ein.

Die Herrschaft Gr. lag in der Provinz (resp. Gouvernement) Beßarabien und gehört dieser Landstrich erst seit 1803 zu Rußland, während er früher unter türkischem Scepter stand. (Mir war dieser Wechsel der Oberhoheit allerdings nicht fremd, Herr v. K. glaubte aber, russische Geschichte würde auf deutschen Schulen nicht gelehrt.) — Sein, des Erzählers Vater, sei mit der großen Herrschaft (50,000 Deßjatinen, ca. 210,000 Magd. Morgen) besonderer Dienste halber, die er dem Staate erwiesen habe, belehnt worden; von dieser großen Fläche sei die Hälfte prachtvoller Laubwald (Buche), 2/3 der übrigen Fläche sei Weide und nur das letzte Drittel sei Feld und Wiese, also gegen 40,000 Morgen, allerdings eine Fläche, die bei einiger Bestellung und dem Bodenreichthum ungeheure Erträge abwerfen könne.

(Fortsetzung folgt.)

— [Eine praktische Gartenscheere.] Nun ist die Zeit da, wo es an das Beschneiden der Bäume und Sträucher geht und häufig hört man die Frage um eine recht praktische Gartenscheere, welche das Geschäft des Beschneidens befördert und erleichtert. Eine solche Gartenscheere, die nichts zu wünschen übrig läßt, haben die Herren S. Kunde und Sohn, Gartenwerkzeugfabrikanten in Dresden (Pirnaische Straße Nr. 23) construirt. Mit ihr durchschneidet man mit Leichtigkeit einen Ast von mindestens $\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmesser, ohne der Scheere im geringsten zu schaden; dieselbe giebt einen vollkommen glatten Schnitt und wird sowohl zum Verschneiden der Rosen, des Weines und jeder Art Gehölz mit größtem Vortheil angewendet. Das Schleifen dieser Scheere kann im Nathfalle Jedermann selbst besorgen; nur ist zu beobachten, daß bei dem Zusammenschrauben der vierkantige Zapfen der Schraube derart eingefügt wird, daß die Seite desselben, welche mit einem länglichen Zeichen geschlagen ist, jederzeit nach oben zu stehen kommt.

Die Feder ist, vermöge ihrer Construction, vor dem Zerspringen fast gänzlich geschützt, jedoch wird jeder Scheere eine Reserve-Feder beigefügt, welche bei etwa eintretendem Bedarf nur einzuhängen nöthig ist.

Jeder Gärtner wird seine Freude an diesem Instrument haben, in Frauendorf ist solches allgemein im Gebrauch und in mehreren bedeutenden Garten-Anstalten Deuschlands ist es ausschließlich eingeführt; es wird sich gewiß bald allgemein Bahn brechen. (Preis pro Stück 2 Thaler, gegen Nachnahme zu beziehen von oben genannter Dresdener Firma.)

— [Neue Locomotionsmaschine.] Der „Köln. Zeitung" wird aus Paris geschrieben: „Ein italienischer Erfinder, A. Tommasi, hat bemerkt, daß das Oel sich durch die Wärme sehr bedeutend ausdehnt, und dabei, wie alle sich ausdehnenden Flüssigkeiten, enorme Druckkräfte entwickelt. Er hat sich die Aufgabe gestellt, die große Ausdehnung des Oels nutzbar zu machen. Zunächst hat er Pressen damit construirt, dann auch Motoren. Er heizt eine Oelmasse, indem er einen Strom von heißem Gas oder heißem Wasser hindurchleitet; sie dehnt sich aus und drückt einen Kolben vorwärts. Dann kühlt er sie durch kaltes Wasser ab; sie zieht sich zusammen und der Kolben kehrt zurück. So läßt sich durch abwechselndes Heizen oder Abkühlen ein langsames aber kräftiger Wirkung fähiges Kolbenspiel erzeugen, und dies kann, wie bei jeder Dampfmaschine, Räder in Bewegung setzen. Die neue Pariser Tramway-Gesellschaft will das System Tommasi benutzen, um ihre Omnibusse zu treiben. Die Techniker fragen sich noch mit einigem Zweifel, ob bei dem Heizen und Abkühlen des Oels nicht zu viel Wärme unbenutzt verloren geht; indessen, darüber wird das Experiment entscheiden. Jedenfalls können wir mit Befriedigung constatiren, daß das Problem der Wagenbewegung durch calorische Maschinen endlich anfängt, in das Stadium der praktischen Lösungen zu treten; hat sich erst die Industrie desselben bemächtigt, so wird es nicht lange mehr dauern, bis handliche und billige Maschinen für den Verkehr des kleinen Gefährts gefunden und eingebürgert sind."

— [Schutz vor dem Keimen der Kartoffeln im Keller.] Behufs Verhinderung des Keimens empfiehlt das „Württemb. Wchbl. f. Land- und Forstw." Imprägniren der Kartoffeln mit schwefeliger Säure. Man bringt zu dem Zwecke ein nicht zu großes Quantum der Kartoffeln in eine Tonne, worin eine ganz reine Schwefelschnitte verbrannt wird. Die sich bildende schwefelige Säure zerstört, wenn sie den Inhalt nur gehörig durchdringt, die Keimkraft für lange Zeit, so daß jede Haushaltung gesunde und wohlschmeckende Kartoffeln bis zur nächsten Ernte aufbewahren kann.

— [Der Mammuthbaum Wellingtonia gigantea (Lindl.).] Alle Empfehlungen, daß dieser Baum für unser mittel- und norddeutsches Klima hart genug sein würde, oder durch Acclimatisation dahin gebracht werden könnte, haben sich illusorisch erwiesen. Die Wellingtonie erfriert in harten Wintern nicht vollständig, aber doch derartig, daß nach und nach nur ein krüppelhafter Baum übrig bleibt, den man sich nicht mehr gern ansieht.

Literatur.

— **Anleitung zur Vorbildung und zum Studiengang des Landwirths** von Professor Dr. K. Birnbaum. Abdruck aus der deutschen Monatsschrift für Landwirthschaft, Organ für Landgüterverwaltung und Agrarpolitik. Leipzig, Verlag von Heinrich Schmidt, 1874.

Mit vielem Interesse haben wir vorliegende kleine Broschüre gelesen, da wir in den meisten Punkten mit den darin ausgesprochenen Ideen und Vorschlägen einverstanden sind, auch wir theilen die Ansicht des Herrn Verfassers, die angehenden jungen Landwirthe zuerst gründliche, allgemeine Bildung erwerben zu lassen, ehe man zur eigentlichen Fachbildung übergeht. Landwirthschaftlichen Kreisen empfehlen wir diese kurze Anleitung.

Nr. 5 der „Illustrirten Jagdzeitung" vom 1. December 1874 enthält unter Anderem Folgendes: Zur Frage über die Nützlichkeit oder Schädlichkeit des weißen Storches (Ciconia alba). Jagdstreitigkeiten aus alter Zeit. Merkwürdige Begegnung mit einem Rehbock. Eine Tafel-Abbildung monströser Hirsch- und Rehgeweihe aus der hinterlassenen Gehörnsammlung des verstorbenen Oberforstmeisters von Cotta zu Tharand. Mannigfaltiges. Inserate.

Es wäre dringend zu wünschen, wenn die verehrlichen Verlags-Buchhandlungen die Recensions-Exemplare bereits aufgeschnitten den betreffenden Redactionen übersenden wollten.

Wochen-Berichte.

[Breslauer Schlachtviehmarkt.] Marktbericht der Woche am 7. und 10. December. Der Auftrieb betrug: 1) **276 Stück Rindvieh**, darunter 107 Ochsen, 169 Kühe. Man zahlte für 50 Kilogramm Fleischgewicht excl. Steuer prima Waare 20—21 Thlr., II. Qualität 17—18 Thlr., geringere 10—11 Thlr. 2) **1093 St. Schweine.** Man zahlte für 50 Kilogramm Fleischgewicht beste feinste Waare 21—22 Thlr., mittlere Waare 18—19 Thlr. 3) **1116 St. Schafvieh.** Gezahlt wurde für 20 Kilogr. Fleischgewicht excl. Steuer prima Waare $6\frac{1}{3}$—$6\frac{2}{3}$ Thlr., geringste Qualität $2\frac{1}{2}$—3 Thlr. pro Stück. 4) **407 St. Kälber** wurden zu guten Mittelpreisen bezahlt.

Posen, 12. December. [Wochenbericht.] Seit Beginn der Woche blieb das Wetter meist regnerisch; erst seit gestern stellte sich leichter Frost ein. Der Schnee ist von den Feldern gänzlich geschwunden und sind die Saaten ohne jede Schneedecke. Im Allgemeinen hören wir, daß die Saaten nichts zu wünschen übrig lassen. Die auswärtigen Getreidemärkte lauteten in dieser Woche durchweg fester. Frankreich und England meldeten eine kleine Preiserhöhung. Sachsen blieb ziemlich stabil. Berlin und Stettin waren Anfangs der Woche matter, gegen Schluß wurde die Tendenz wesentlich fester. Am hiesigen Getreidemarkte war die Zufuhr im Verhältniß zu den früheren Jahren, wie es gewöhnlich vor den Feiertagen der Fall ist, nur schwach. Von Producenten waren Offerten nicht stark, hingegen waren Angebote mit den Wahlen etwas stärker als in der Vorwoche. Aus dem Königreich Polen kamen nur schwache Transporte heran. Im dieswöchentlichen Geschäftsverkehr kam eine festere Haltung zum Durchbruch und machte sich für sämmtliche Artikel eine bessere Kauflust geltend. Exportfrage hat für die besseren Qualitäten mehr zugenommen und in Folge dessen konnten Verkäufer mit höheren Forderungen reüssiren. Unsere Consumenten zeigten geringeren Bedarf, da dieselben sich früher mit Körnervorräthen versorgt haben. Mit den Bahnen wurden vom 4. bis 11. December verladen: 288 Wispel Weizen, 360 Wispel Roggen, 19 Wispel Gerste, 13 Wispel Hafer, 9 Wispel Buchweizen und 34 Wispel Oelsaaten.

Breslau, 15. Decbr. [Producten-Wochenbericht.] Die Situation hat sich im Allgemeinen wenig geändert, das Wetter ist unbeständig geblieben und wenn auch die Klage über Feuchtigkeitsmangel nicht so allgemein ist, so wären stärkere Niederschläge doch recht erwünscht. Der Marktverkehr an hiesigem Platze ist von keiner besonderen Bedeutung im Laufe dieser Woche geblieben. Preise sehr wenig differirend.

Weizen weißer $5\frac{3}{4}$—7 Thlr., gelber $5\frac{1}{2}$—$6\frac{1}{2}$ Thlr. pro 100 Klgr.
Roggen, schlesischer $5\frac{1}{6}$—6 Thlr., galizischer 5—$5\frac{1}{2}$ Thlr. pro 100 Klgr.
Gerste wenig verändert, Angebot ziemlich stark, mährische weiße schwere $5\frac{1}{2}$—6 Thlr., gelbe geringere 5—$5\frac{1}{3}$ Thlr. pro 100 Klgr.
Hafer am meisten gefragt, $5\frac{1}{4}$—$5\frac{7}{12}$—6 Thlr. pro 100 Klgr.
Lupinen, gelbe $4\frac{2}{3}$—5 Thlr., blaue $4\frac{1}{2}$—$4\frac{11}{12}$ Thlr. pro 100 Klgr.
Hülsenfrüchte:
1) Kocherbsen ziemlich offerirt, $6\frac{1}{3}$—$7\frac{1}{6}$ Thlr. pro 100 Klgr.
2) Futtererbsen $5\frac{1}{6}$—$6\frac{2}{3}$ Thlr. pro 100 Klgr.
3) Linsen, große $12\frac{1}{2}$—13 Thlr., kleine 9—10 Thlr. pro 100 Klgr.
4) Bohnen $7\frac{1}{12}$—$7\frac{1}{3}$ Thlr. pro 100 Klgr.
5) Mais $5\frac{1}{12}$—$5\frac{1}{3}$ Thlr. pro 100 Klgr.
Hirse (roher) $5\frac{1}{6}$—$5\frac{1}{2}$ Thlr. pro 100 Klgr.
Buchweizen $5\frac{1}{2}$—$5\frac{2}{3}$ Thlr. pro 100 Klgr.
Klee- und Grassamen bedeutend matter.
1) rother Klee $13\frac{1}{6}$—16 Thlr. pro 50 Klgr.
2) weißer Klee $17\frac{1}{2}$—22 Thlr. pro 50 Klgr.
3) gelber Klee $4\frac{1}{2}$—5 Thlr. pro 50 Klgr.
4) schwedischer Klee 17—22 Thlr. pro 50 Klgr.
5) Grassamen, Thymothee $8\frac{1}{2}$—$10\frac{1}{2}$ Thlr. pro 50 Klgr.
Luzerne, franz. 21—23 Thlr., deutsche 18—19 Thlr. pro 50 Klgr.
Esparsette 7—$7\frac{1}{2}$ Thlr. pro 50 Klgr.
Seradella $7\frac{1}{2}$—$8\frac{1}{3}$ Thlr. pro 50 Klgr.
Oelsaaten:
Raps 8—$8\frac{1}{2}$ Thlr. pro 100 Klgr.
Winterrübsen $7\frac{1}{3}$—$8\frac{1}{6}$ Thlr. pro 100 Klgr.
Sommerrübsen $7\frac{2}{3}$—8 Thlr. pro 100 Klgr.
Leindotter $7\frac{1}{2}$—$8\frac{1}{6}$ Thlr. pro 100 Klgr.
Leinsaat $8\frac{2}{3}$—$9\frac{2}{3}$ Thlr. pro 100 Klgr.
Schlaglein $\frac{1}{2}$—1 Thlr. billiger pro 100 Klgr.
Hanfsaat $6\frac{2}{3}$—$7\frac{1}{2}$ Thlr. pro 100 Klgr.
Rapskuchen $2\frac{1}{2}$—$2\frac{2}{3}$ Thlr. pro 50 Klgr.
Leinkuchen $3\frac{1}{2}$—$3\frac{2}{3}$ Thlr. pro 50 Klgr.
Spiritus pro 100 Liter 80 pCt. 17—18 Thlr.
Mehl wenig Nachfrage.
Futtermehl (Roggen-) $4\frac{2}{3}$—$4\frac{5}{6}$ Thlr. pro 100 Klgr.
Weizenkleie $3\frac{1}{2}$—$3\frac{7}{12}$ Thlr. pro 100 Klgr.
Weizenstärke 7—$7\frac{1}{2}$—$8\frac{1}{2}$ Thlr. pro 50 Klgr.
Kartoffelstärke $4\frac{1}{12}$—$4\frac{1}{4}$ Thlr. pro 50 Klgr.
Heu $1\frac{2}{3}$—2 Thlr. pro 50 Kilogr.
Roggenstroh (Lang-) 10—$10\frac{2}{3}$ Thlr. pro 600 Kilogr.
Kartoffeln 25—28 Sgr. pro 75 Klgr.

m.

Inserate.

Bitte an edle Menschenfreunde!

Ein Wirthschafts-Beamter, Familienvater, der seit 12 Jahren am Wangenkrebs leidet und durch die mannigfachen Operationen fürchterlich entstellt ist, steht hilf- und mittellos da, und geht dem bittersten Elend, vielleicht seinem Untergange entgegen, wenn nicht Menschenfreunde sich seiner annehmen und ihn unterstützen. Wir sprechen hiermit die eben so herzliche als auch dringende Bitte sämmtlichen Landwirthen, Besitzern wie Beamten gegenüber aus, ihrem unglücklichen Fachgenossen eine kleine Weihnachtsfreude zu bereiten, damit der Bedauernswerthe wieder neue Hoffnung schöpfe und an seinen Mitmenschen nicht verzweifle. Selbst die kleinste Gabe wird dankbar angenommen. Die Expedition der „Schles. Landw. Zeitung" ist gern bereit, Beiträge anzunehmen und seiner Zeit zu verrechnen.

Die Redaction.






Verkauf vom Rambouillet-Vollblut-Schafen zu Buchholz bei Reetz, Station Arnswalde,

Stargard-Posener Bahn,

am 15. Januar, Mittags 12 Uhr.

Ich beabsichtige meine halbe Stammheerde in Abtheilungen von 10 Stück öffentlich meistbietend zu verkaufen. Zu diesem Zwecke wird die ganze Mutterheerde nach Alter und Qualität sortirt, in Abtheilungen von 20 Thieren aufgestellt, und entscheidet beim Verkauf jedesmal das Loos, welche 10 Thiere hiervon als Stamm zurückbleiben.

Zum Verkauf kommen circa [507]

100 Stück tragende **Vollblut-Mutterschafe,**
25 Stück **Vollblut-Zeitschafe,**
50 Stück **Vollblut-Jährlinge,**
100 Stück **tragende, seit 1865 mit Rambouillet gekreuzte Kammwollschafe.**

Minimal-Preise für jede Abtheilung von 10 Thieren: 150, 120, 80, 40 Reichsd'or à 20 Mark.

Die Besichtigung der Heerde kann täglich von jetzt ab stattfinden; Kataloge werden vom 1. Januar 1875 ab auf Verlangen per Post verschickt.

Buchholz, den 15. November 1874. **Schroeder,**
Königl. Domainenpächter.




Die Original-Negrettiheerde von Lenschow

ist in ihrem Kern nach Gützkow, $1\frac{1}{2}$ Meile vom Bahnhof Stavenhagen in Mecklenburg, translocirt und wird von mir hier nach meinen alten Principien reinblütig fortgezüchtet. Der Verkauf zweijähriger Widder beginnt im October. [492]

Freiherr **v. Maltzahn** sen.

Futter-Fleischmehl

der Liebig'schen Fleisch-Extract-Compagnie (Fray-Bentos, Süd-Amerika).

Vorzügliches Futter- und Mastmittel für Schweine,

1 Pfd. Futter-Fleischmehl erzeugt 1 Pfd. Körpergewicht. [517]

Carl Scharff & Co., Breslau.

Parfümeriekästchen,

einfache und feinste, empfehlen **als reizende Gelegenheits-Geschenke in wirklich großartiger Auswahl**

Piver & Co.,
[511] **Ohlauerstr. Nr. 14.**

NB. **Aufträge von auswärts werden gegen Einsendung des Betrages oder Postvorschuß prompt ausgeführt.**

Neue wohlfeile Jugendschriften.

In allen Buchhandlungen ist zu haben:

Oskar Hoecker,
Auswahl
Boz-Dickens'scher Erzählungen.

1. bis 3. Bändchen.
Sauber gebunden.
Preis pro Band: 15 Sgr.

Verlag von **Eduard Trewendt** in **Breslau.**

Auf einem größeren Gute **Hessens** wird zum 1. Januar 1875 **für eine Brennerei ein erfahrener junger Mann gesucht,** welcher im Stande ist, eine solche mit **Maschinenbetrieb** selbstständig zu versehen, bei anständigem Gehalt wird noch Tantieme zugesichert. Offerten unter H. Nr. 4022 befördert die Annoncen-Expediton von **Th. Dietrich u. Co. in Kassel.** [520]

Im Comptoir der Buchdruckerei von Grass, Barth & Comp., Herrenstraße 20 sind vorräthig:

Mieths-Contracte, Mieths-Quittungs-Bücher, Pensions-Quittungen, Eisenbahn- und Fuhrmanns-Frachtbriefe, österr. Zoll-Declarationen, Zucker-Ausfuhr-Declarationen, Vormundschafts-Berichte, Nachlaß-Inventarien, Schiedsmanns-Protocoll-Bücher, Vorladungen und Atteste. Prüfungs-Zeugnisse für Meister und Gesellen, Proceßvollmachten.

Empfehlenswerthe Jugendschriften

aus dem Verlage von

Eduard Trewendt in Breslau.

Für das Weihnachtsfest 1874 sind neu erschienen und in allen Buchhandlungen vorräthig:

Aus Nord und Süd. Land- und Seebilder für die Jugend von **Rud. Scipio.** Mit vier Illustrationen von **Fr. Kaiser.** 8. Eleg. gebdn. Preis $1\frac{1}{2}$ Thlr.

Marie, des Hauses Sonnenstrahl. Eine Erzählung für die weibliche Jugend von **Mary Osten** (Emilie Eyler). Mit vier Illustrationen von **Louise Thalheim.** 8. Eleg. gebdn. Preis $1\frac{1}{2}$ Thlr.
— — Dasselbe sehr eleg. in ganz Leinen gebunden. Preis $1\frac{2}{3}$ Thlr.

Erholungsstunde. Sechs Erzählungen für Kinder von 6 bis 10 Jahren von **Marie Berendt.** Mit vier Illustrationen von **Louise Thalheim.** 8. Eleg. gebdn. Preis 27 Sgr.

Kinderleben in England. Erzählung für die Jugend von **Angelika Lagerström.** 2. Aufl. Mit vier bunten Illustrationen von **Louise Thalheim.** 8. Eleg. gebdn. Preis 1 Thlr.

Trewendts Jugendbibliothek. 53. Bändchen: **Deutscher Muth in jungem Blut.** Bilder aus dem Kriege von 1870 von **Richard Baron.** Mit vier Bildern von **Ludwig Löffler.** 8. Sauber cartonnirt. Preis $7\frac{1}{2}$ Sgr.

Für Landwirthe!

Verlag von Eduard Trewendt in Breslau.

Zu beziehen durch alle Buchhandlungen:

Leitfaden zur Führung und Selbsterlernung der landw. doppelten Buchhaltung. Bevorwortet von dem königl. Landes-Oeconomie-Rath A. B. Thaer, bearbeitet von Theodor Sascki. Gr. 8. $8\frac{1}{2}$ Bog. Brosch. Preis $22\frac{1}{2}$ Sgr.

Die Wiederkehr sicherer Flachsernten als Anleitung zur Erzielung zeitgemäßer Bodenerträge und die Ergänzung der mineralischen Pflanzennährstoffe, insbesondere des Kali und der Phosphorsäure, in ihrer Wichtigkeit für Flachs, Klee, Hack-, Hülsen- und Halmfrüchte von Alfred Rüfin. 8. $4\frac{1}{2}$ Bog. Eleg. brosch. Preis $7\frac{1}{2}$ Sgr.

Jahrbuch der Viehzucht nebst **Stammzuchtbuch edler Zuchtheerden,** herausgegeben von W. Janke, A. Körte, C. v. Schmidt. Mit Abbildungen berühmter Zuchtthiere Jahrgang 1864 bis 1870. Gr. 8. Eleg. brosch.
Herabgesetzter Preis pro Jahrgang $1\frac{1}{3}$ Thlr.
Alle 7 Jahrgänge zusammengenommen 8 Thlr.

Die Gemeindebaumschule. Ihr Zweck und Nutzen, ihre Anlage, Pflege und Unterhaltung. Für Gemeinde-Verwaltungen, Schullehrer, Baumwärter, Gutsbesitzer, Gutsverwalter und Landwirthe u. s. w., von J. G. Meyer. Kl. 8. $4\frac{1}{2}$ Bg. Eleg. brosch. Preis $7\frac{1}{2}$ Sgr.

Die Censur des Landwirthes durch das richtige Soll und Haben der doppelten Buchhaltung, nebst Betriebsrechnung einer Herrschaft von 2200 Morgen für den Zeitraum vom 1. Juli 1870 bis 1. Juli 1871. Bearbeitet von W. v. Fontaine, Rittergutsbesitzer auf Deutsch-Krawarn. Zweite Auflage. Gr. 8. 11 Bogen. Eleg. brosch. Preis $1\frac{1}{4}$ Thlr.

Verantwortlicher Redacteur: R. Tamme in Breslau.
Druck von Graß, Barth und Comp. (W. Friedrich) in Breslau.